

EXTRA

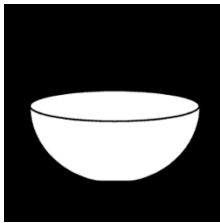


ONTDEK
TECHNIEK
TALENT
.BE

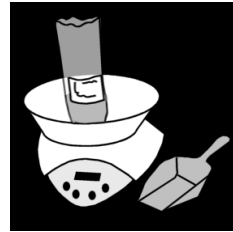
...Biochemie / Pannenkoeken

Pannenkoeken

Welk materiaal hebben we nodig om het deeg van de pannenkoeken te bereiden?



een kom



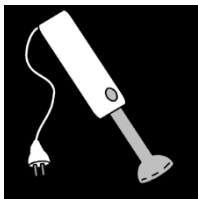
een keukenweegschaal



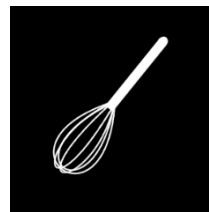
een mes



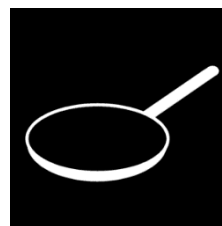
een maatbeker



een mixer



een klopper





EXTRA



ONTDEK
TECHNIEK
TALENT
.BE

...Biochemie / Pannenkoeken

een pollepel

een pan



een spatel



twee borden



een lepel

Pannenkoeken bakken

1. Neem de keukenweegschaal en zet er een kom op.
2. Neem de zak bloem en giet 100 gram in de kom.
3. Doe er een mespunt zout bij en roer het met een lepel door mekaar met de bloem.
4. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en breek één ei. Doe dat ei in het kuiltje.
5. Giet 1 dl melk in de maatbeker. Voeg het bij in het kuiltje.
6. Mix dit met de mixer.
7. Neem een klopper. Terwijl je het deeg klopt voeg je de rest van de melk toe.
8. Neem de pan en zet ze op het vuur.



EXTRA



ONTDEK
TECHNIEK
TALENT
.BE

...Biochemie / Pannenkoeken

Doe er een klein beetje boter in en zet het vuur aan. Wacht tot het klontje boter is gesmolten.

9. Schep met een pollepel een lepel beslag in de pan en houd je pan scheef zodat er overal beslag vloeit.
10. Als één kant van de pannenkoek bruin is draai je hem om met een spatel.
11. Als de twee kanten bruin zijn laat je de pannenkoek op een bord schuiven door de pan schuin te houden of met de spatel.
12. Houd de pannenkoeken warm door ze tussen twee borden te leggen.

Smakelijk !!!



EXTRA



ONTDEK
TECHNIEK
TALENT
.BE

...Biochemie / Pannenkoeken

Pannenkoekendeeg maken.

1.		Neem de keukenweegschaal en zet er een kom op.
2.		Neem de zak bloem en giet 100 gram in de kom.
3.		Doe er een mespunt zout bij en roer het met een lepel door mekaar met de bloem.
4.		Maak een kuiltje in het midden van de bloem en breek één ei. Doe dat ei in het kuiltje.
5.		Giet 1 dl melk in de maatbeker. Voeg het bij in het kuiltje.
6.		Mix dit met de mixer.
7.		Neem een klopper. Terwijl je het deeg klopt voeg je de rest van de melk toe.
8.		Neem de pan en zet ze op het vuur. Doe er een klein beetje boter in en zet het vuur aan. Wacht tot het klontje boter is gesmolten.






EXTRA



ONTDEK
TECHNIEK
TALENT
.BE

...Biochemie / Pannenkoeken

9.		Schep met een pollepel een lepel beslag in de pan en houd je pan scheef zodat er overal beslag vloeit.
10.		Als één kant van de pannenkoek bruin is draai je hem om met een spatel.
11.		Als de twee kanten bruin zijn laat je de pannenkoek op een bord schuiven door de pan schuin te houden of met de spatel.
12.		Houd de pannenkoeken warm door ze tussen twee borden te leggen.

Ingrediënten:

Voor ongeveer 8 pannenkoeken

200 gram tarwebloem

mespunt zout

2 eieren

1/2 liter melk

ca. 50 gram boter

eventueel 1 eetlepel suiker voor zoete pannenkoeken